



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZ YAPIMI (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

Bağdan toplanan üzümler iyice yıkandıktan sonra şireneye (üzümün çiğnendiği tahtadan tekneye) konur. Üzümler iyice çiğnenir. Çıkan üzüm suyu kazana doldurulup özleşmesi sağlanır. Daha sonra pekmez demir leğenlere boşaltılıp iyice kaynatılır. Eğer gün pekmezi yapılmak isteniyorsa pekmez soğuduktan sonra 2-3 gün tülbent veya cıbinlik gerilmiş leğenlerde bekletilir. Ateş pekmezi yapılacaksa pekmez demir leğende bir defa daha kaynatılır, soğutulur ve pekmez küplerine doldurulur.



Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020